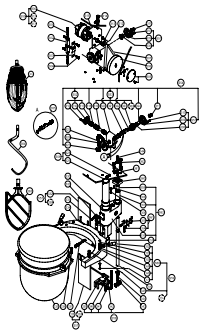
N°29426 **I**

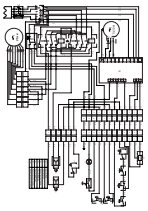
Batteurs-mélangeurs électroniques 60/80L

03/2010

Electronic Planetary mixers

Elektronische Planetenrührwerke

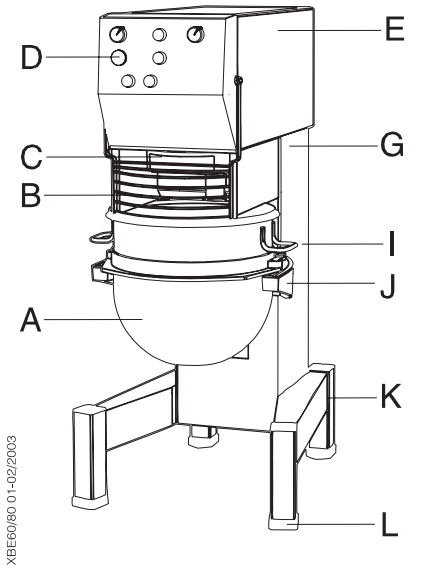




Dossier Technique	FR
Technical file	GB
Technische Unterlagen	DE
Scheda tecnica	IT
Technisch dossier	NL
Tekniskt dokument	SE
Teknisk dokument	DK
Teknisk dokument	NO
Tekninen asiakirja	FI
Informe técnico	ES
Dossier técnico	PT
Τεχνικός φάκελος	EL

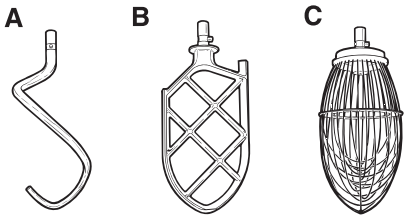
1.1

1.1a



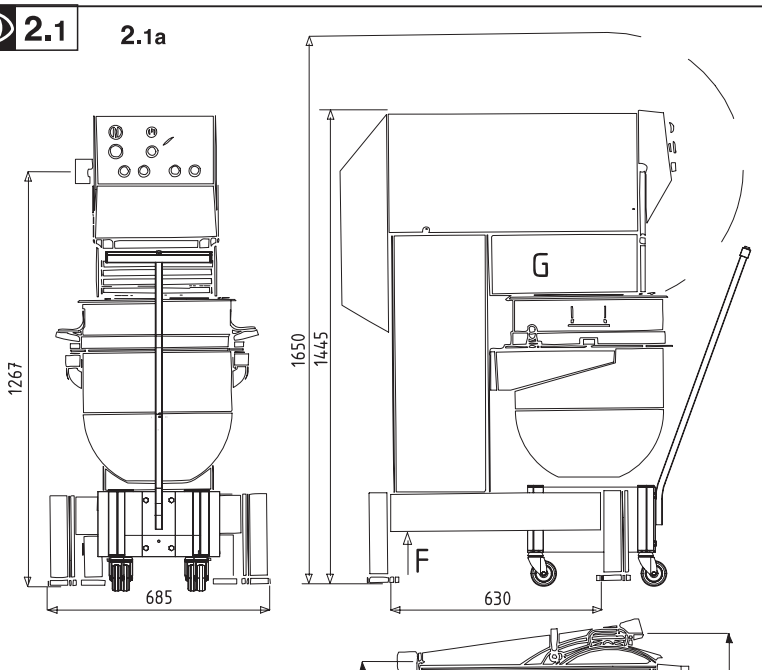
XBE60/80 01-02/2003

1.1b



2.1

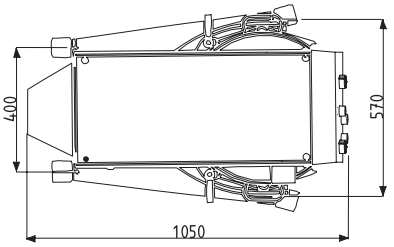
2.1a



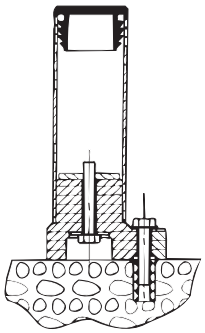
XBE60/80 02- 10/2007

2.1b

A	330
B	309 315
C	1266x800x1660
D	1050 x 685 x 1445



2.2



BMX40 06-5/95

2.3

2.3a

	A	B	C (v)	D(hz)	E (w)	F (A)	G (A)
XBE	0D5803	3	380/440	50/60	4000	9.5	10

XBE60/80 03- 03/2007

2.3b

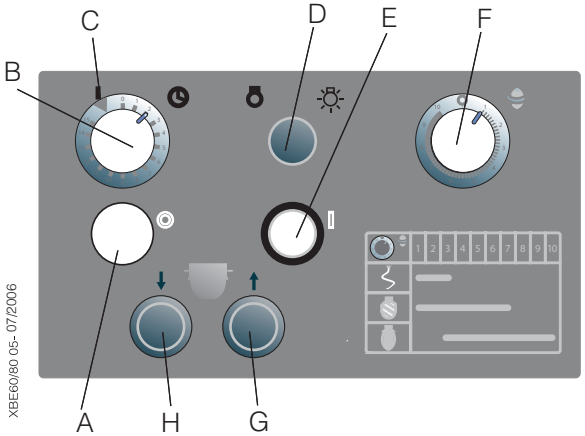
A	B	C (v)	D(hz)	E (w)	F (A)	H (kw/h)	I(A)
0KQ668	3	230/400	50	250	1,25/0,75	0,15	0,8

XBE60/80 04- 10/2007

2.3c

BM60/80 09-4/96

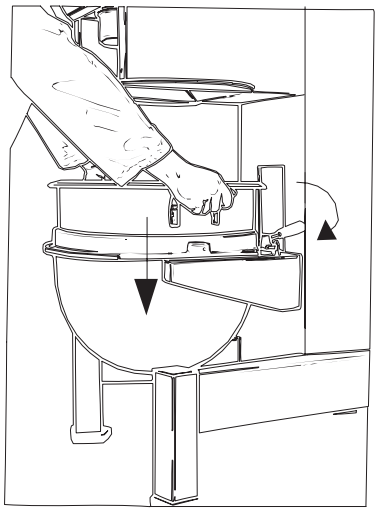
3.1



XBE60/80 05- 07/2006

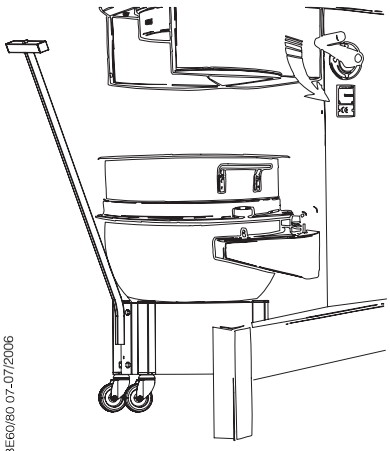
3.2

3.2a



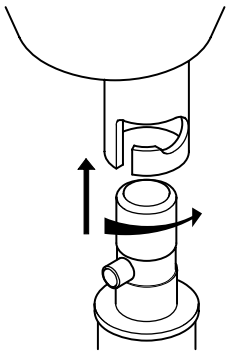
XBE60/80 06-02/2003

3.2b



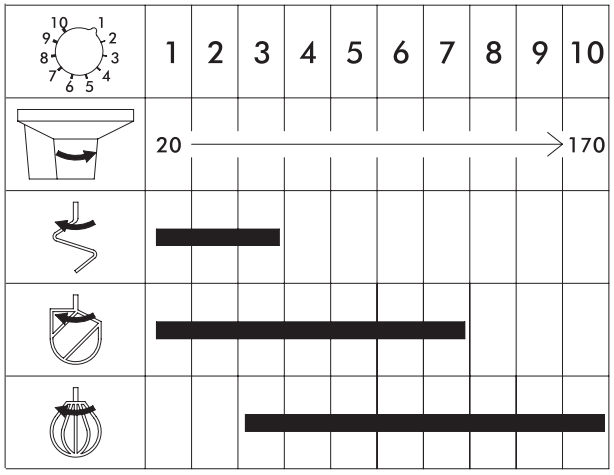
XBE60/80 07-07/2006

3.2c



XBE60/80 08-02/2003

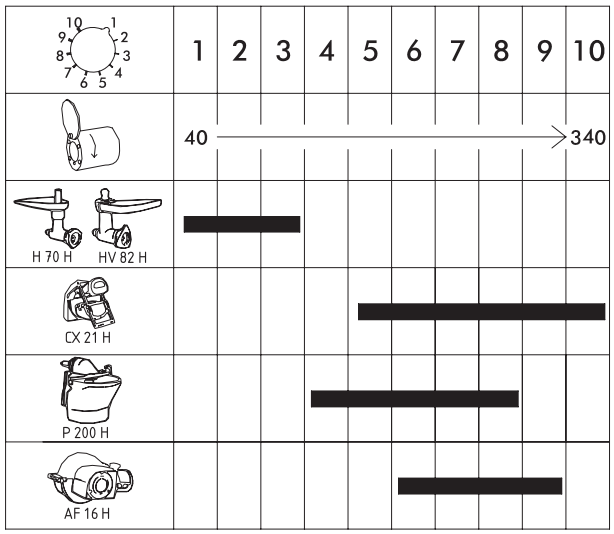
3.3



XBE60/80 09-07/2006

3.5

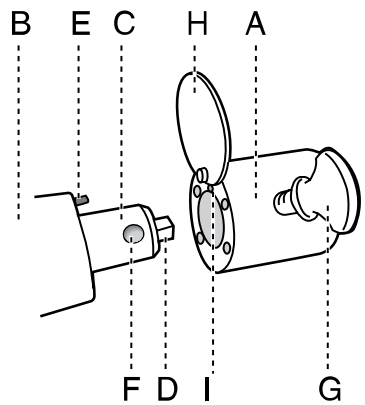
3.5a



XBE60/80 10-07/2006

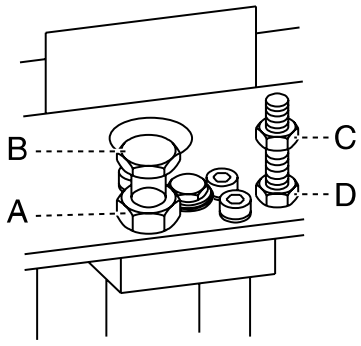
3.5

3.5b



BM20/30 20-5/95

6.3



BM60/80 17-4/96

Das vorliegende Dokument ist unter Einbeziehung des Originaldokuments des Herstellers anzuwenden. Die Zeichen beziehen sich auf die numerierten Abbildungen des Originals der Bedienungsanleitung.

DE
07/2009

Übersicht

Einleitung	1	Reinigung, Hygiene	5
Verschiedene Modelle	1	Betriebsstörungen	6
Einleitung	1	Wartung	6
Aufstellung	2	Norm-Konformität	8
Anwendung und Sicherheit	3		

Einleitung

Das Bedienerhandbuch für den Anwender enthält die notwendigen Informationen zum richtigen und sicheren Arbeiten und soll den Gebrauch der Maschine (nachstehend als „Maschine“ oder „Gerät“ bezeichnet) erleichtern.

Die folgenden Abschnitte sollten keinesfalls als eine endlose Liste mahnender Worte verstanden werden, sondern eher als eine Reihe Anweisungen zur allseitigen Verbesserung der Leistungen der Maschine und zur Verhinderung zahlreicher körperlicher und von Sachschäden durch einen unangemessenen Einsatz und Gebrauch.

Es ist wichtig, dass alle mit Transport, Aufstellung, Inbetriebnahme, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Abbau der Maschine betrauten Personen dieses Handbuch vor den verschiedenen Arbeiten aufmerksam studieren und lesen, um jegliche Falsch- oder unsachgemäße Bedienung zu vermeiden, die die Integrität der Maschine oder die Sicherheit von Personen beeinträchtigen kann.

Es ist weiterhin wichtig, dass das Handbuch jederzeit für den Bediener und am Einsatzort der Maschine zur Verfügung steht, um problemlos und sofort in Zweifelsfällen oder aus sonstigen Gründen eingesehen werden zu können.

Wenn nach dem Lesen des Handbuchs noch Fragen oder Ungewissheiten zum Einsatz der Maschine bleiben, kontaktieren Sie bitte den Hersteller oder zugelassenen Kundendienst, der Ihnen für einen schnellen, gewissenhaften Service zur Verfügung steht, um einen einwandfreien Betrieb und eine optimale Wirksamkeit der Maschine zu garantieren.

Es sei daran erinnert, dass die geltenden Sicherheits-, Hygiene- und Umweltschutznormen im Land der Aufstellung jederzeit während der Nutzung der Maschine beachtet werden müssen. Es obliegt folglich dem Benutzer sicherzustellen, dass die Maschine unter den für Personen, Tiere und Sachgüter vorgesehenen optimalen Bedingungen eingesetzt wird.

Verschiedene Modelle

- 60/80 Liter-Planetenrührwerke mit elektrischen Bedienelementen für Geschwindigkeitsregler und Kessel-halterung.
- 60/80 Liter-Planetenrührwerke mit elektrische Steuerung Bedienelementen für Geschwindigkeitsregler und Kesselhalterung.
- Die Übereinstimmung des Modells mit den technischen Daten überprüfen, die auf dem am Rahmen angebrachten Typenschild angegebenen sind.

Einleitung

1.1 BESCHREIBUNG

• Diese Planetenrührwerke sind Geräte zum Kneten, Rühren und Schlagen aller Lebensmittel für den professionellen Einsatz im Bäcker- und Konditorenhandwerk. Die an die Bedürfnisse der Küche angepaßten Versionen **"A"** ermöglichen den Betrieb von Zubehörgeräten.

1.1a

A Edelstahlkessel, Fassungsvermögen 60/80 Liter
B Sicherheitskranz mit abnehmbarer Einlaufrutsche
C Planetengetriebe
D Bedienfeld
E Kopf
G Ständer
I Feststellhebel des Kessels
J Kesselhalterung
K Sockel
L Gummifüße

• Drei Werkzeuge sind in der Standardausrüstung verfügbar:

1.1b

A Knethaken für Knetarbeiten.
B Flachrührer für Mischungen.
C Besen für Emulsionen.

• Folgende gemeinsame Zusatzausrüstungen sind für die Modelle 60/80 und 60A/80A erhältlich:

- 60 und 40 Liter-Besen aus verstärktem Draht für schwere Arbeiten.
- 40 Liter-Kesselverkleinerung mit drei Werkzeugen
- 60 Liter-Kesselverkleinerung mit drei Werkzeugen.
- 60 Liter-Rührflügel, ausgespart, für leichte Mischungen.
- 40/60 Liter-Mischer für Fleischmischungen (Fleischverarbeitung).
- Schaber für 60/80 Liter-Kessel.
- 60 und 80 Liter-Kesselwagen (für 80l als Standardausrüstung mitgeliefert).
- Doppelwändiger 60/80 Liter-Kessel.
- Gasheizung mit Sicherheitsvorrichtung, Leistung 3,5 kW.
- Elektroheizung 230 V - 2,6 kW.

• Nur für die Modelle sind auf Wunsch folgende Zusatzausrüstungen erhältlich:

- Zubehörgeräte (s. Abs. 3.5).
- Halterung für Schüsseln zum Auffangen von Lebensmitteln unter dem Fleischwolf, dem Gemüseschneider, dem Passiersieb.

ACHTUNG!

Lagerung der Maschine: - 25°C bis + 50°C

Umgebungstemperatur für den Betrieb: + 4°C bis + 40°C

Die Maschine ist für einen gewerblichen Einsatz vorgesehen und von einem auf ihren Einsatz, ihre Reinigung und Wartung für einen zuverlässigen, sicheren Betrieb geschulten Personal zu bedienen.

Die Maschine in einem ausreichend beleuchteten Raum betreiben (siehe die im Land der Aufstellung geltende technische Norm. In Europa, Norm EN 12464-1).

Beim Bewegen der Maschine immer sicherstellen, dass die Haltepunkte nicht an beweglichen Teilen liegen; Gefahr von Stürzen und Verletzungen an den unteren Gliedmaßen.

Die Maschine ist nicht für den Einsatz in explosionsfähigen Umgebungen vorgesehen.

2.1 ABMESSUNGEN - GEWICHT (Richtwerte) 2.1a-b

A Bruttogewicht mit Verpackung (kg).

B Nettogewicht mit Ausrüstung: (kg).

C Abmessungen der Verpackung (mm).

D Abmessungen des Gerätes L x B x H (mm).

- **Verladung - Transport**

- Das Rührwerk wird auf einer Holzpalette verpackt geliefert.
- Zum Abladen des Rührwerkes von der Palette, dieses mit einem Hubwagen anheben (mit F markierte Hubpunkte).

2.1a

Bei Verladen von Hand alle nötigen Vorsichtsmaßnahmen ergreifen, um ein Umkippen besonders nach vorn zu vermeiden (Schwerpunkt Markierung G).

2.2 BODENAUFSTELLUNG 2.2

- **Zur Verkeilung oder Waagerechteinstellung des Rührgerätes (maximal 10 mm Verstellweg):**

- Die Befestigungsschrauben der Füße lösen (13-er Rohrschlüssel).
- Den Fuß ausrichten und in der richtigen Position feststellen.
- Das mit dem Flachrührer ausgerüstete Rührgerät bei hoher Geschwindigkeit laufen lassen, um die Standfestigkeit zu überprüfen.

- **Zur Bodenbefestigung:**

- die Befestigungslöcher der Füße bohren (Schrauben max. 8 mm ø, Länge min. 30 mm und Dübel nicht mitgeliefert).

2.3 ELEKTROANSCHLUSS

ACHTUNG!

Der elektrische Anschluss hat nach den Regeln der Kunst durch eine ausgebildete, zugelassene Kraft zu erfolgen (siehe die im Land der Aufstellung geltenden Normen und Regeln).

Vor dem Einsatz eines Adapters für die Steckdose muss geprüft werden, ob deren elektrischen Daten nicht unterhalb derer der Maschine liegen.

Keine Mehrfachstecker verwenden.

Die Versorgung der Maschine mit Wechselstrom hat die folgenden Bedingungen zu erfüllen:

- maximale Spannungsschwankungen: ±5%,
- maximale Frequenzschwankungen: ±1% über einen langen Zeitraum, ± 2% innerhalb einer kurzen Zeitspanne.

VORSICHT: die elektrische Anlage (Konzeption, Ausführung und Wartung) muss den gesetzlichen Bestimmungen und Normen im Land der Aufstellung entsprechen.

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild und auf dem Netzkabel-Etikett angegebenen Gerätespannung übereinstimmt.
- Die Spannungsversorgung der Maschine muss durch den Einsatz von Sicherungen oder Wärmerelais ausreichender Leistung in Bezug auf den Aufstellort und die technischen Daten vor Überstrom (Kurzschlüsse und Überspannungen) geschützt sein – siehe Technische Daten der Spalte H, Abbildung 2.3a .

VORSICHT: Zum Schutz vor indirektem Kontakt (je nach Art der vorgesehenen Stromversorgung und des Anschlusses der Masse an den äquipotentiellen Schutzkreis) siehe Punkt 6.3.3 der EN 60204-1 (IEC 60204-1) mit der Verwendung von Schutzeinrichtungen zum automatischen Unterbrechen der Stromversorgung bei fehlender Isolation in TN- oder TT-Anlagen bzw. eines Kontrollgeräts für die Isolierung oder das Differential für eine automatische Unterbrechung in IT-Systemen. Für diesen Schutz sind die Bestimmungen von IEC 60364-4-41, 413.1 IEC anzuwenden.

Beispiel: In einem TT-System ist vor der Stromversorgung ein Fehlerstromschutzschalter mit ausreichender Trennleistung (z.B. 30 mA) für die Erdung des Ortes, an dem die Maschine aufgestellt werden soll, eingebaut werden.

VORSICHT: Die Nichteinhaltung dieser Vorschriften birgt für den Kunden Risiken von Störungen und/oder Unfällen mit der Maschine durch direkten oder indirekten Kontakt.

• Überprüfen, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild und auf dem Netzkabel-Etikett angegebenen Gerätespannung übereinstimmt.

• Die Anlage muss entweder durch einen Fehlerstrom-Schutzschalter oder durch eine Schmelzsicherung je Phase und einen Fehlerstrom-Schutzschalter mit der in Spalte G der technischen

Daten angegebenen Stromstärke geschützt werden.In einigen Fällen kann es je nach Empfindlichkeit der Schutzdifferentiale notwendig sein, Vorrichtungen vom Typ SI (superimmunisiert) einzubauen, um jegliches ungewolltes Auslösen zu vermeiden.

• **Technische Daten des Hauptantriebs:** 2.3a
A Motor-Kennzahl
B Phasenanzahl
C Nennspannung in Volt (Wert, Bereich oder Kommutation)
D Frequenz (Hertz)
E Nennleistung (Watt)
F Nennstromstärke (Ampere)
G Begrenzung der Stromstärke für die Stromleitung (Ampere)

• Technische Daten des Nebenantriebs (elektrische Hebe- und Senkvorrichtung des Kessels). Siehe Tabelle unter Zuhilfenahme der Markierungen: 2.3b

• Eine zugängliche, genormte dreipolige Wandsteckdose mit Nulleiter für 20 A und einen entsprechenden wasserdichten Stecker am Netzkabel vorsehen.

Die Erdung durch grüngelben Erdungsdraht ist Vorschriftt.

2.4 INBETRIEBNAHME

• **Die Drehrichtung überprüfen:** 2.3c
- des Planetengetriebes, gegen den Uhrzeigersinn (siehe Pfeil auf dem Kopf).
- oder des Werkzeuges, im Uhrzeigersinn

• Bei falscher Drehrichtung die beiden Phasendrähte des Motors vertauschen.

Falls die Kesselhalterung sich absenkt statt hochzufahren, sofort anhalten. Die beiden Phasenleiter an der Steckdose vertauschen.

Hinweis: Wenn ein Rührwerk des dreiphasigen Modells "E" an eine andere Steck-dose angeschlossen ist, vor Benutzung überprüfen, ob:
- ob die Funktionen für das Heben und Senken des Kessels nicht vertauscht sind.

Anwendung und Sicherheit

ACHTUNG!

Die Maschine vor dem ersten Einsatz korrekt reinigen.

Das unbeabsichtigte Schließen des Deckels des Druckhebels birgt eine Quetschgefahr für Finger.

Nie die Hand bei laufender Maschine in den Auswurfbereich halten; Verletzungsgefahr. Es ist streng untersagt, die Sicherheitssysteme zu überbrücken oder zu verändern: Gefahr bleibender Verletzungen!!!

Die einwandfreie Funktion der Sicherheiten vor jedem Einsatz kontrollieren (siehe Abschnitt „Einstellung der Sicherheitsvorrichtungen“). Nie die Hand, einen harten oder gefrorenen Gegenstand in das Gerät einführen.

Aus hygienischen und Sicherheitsgründen immer eine feste, waschbare oder Einwegkopfbedeckung benutzen, die die Haare komplett bedeckt.

3.1 BETRIEB UND SICHERHEIT

• **Die Sicherheit des Benutzers wird durch folgende Punkte gewährleistet:**
- Sicherheitskranz, der einen Zugang zum Werkzeug in gesichertem Abstand gestattet und bei seinem Anheben den Motor abschaltet.
- Die Ausführung des Sicherheitskranzes ermöglicht, während der Arbeit gefahrlos Produkte nachzufüllen.
- Der Start des Rührwerkes ist nur möglich, wenn sich die Kesselhalterung in oberer Arbeitsstellung befindet und der Sicherheitskranz herabgelassen wurde.
- Die Notwendigkeit, nach einer Arbeitsunterbrechung erneut die EIN-Taste zu drücken (Fehlspannungsschutz).
- Schutz des Hauptantriebs gegen Überlasten durch den Regelantrieb.

• **Bedienfeld**
A AUS-Taste
B Wahlschalter Zeitschaltuhr
C Stellung DAUERBETRIEB der Zeitschaltuhr
D Drehschalter Kesselbeleuchtung
E EIN-Taste
F Wahlschalter Geschwindigkeit
G Taste zum Hochfahren der Kesselhalterung
H Taste zum Absenken der Kesselhalterung

• Die Rührwerke 60/80l können normal gestartet werden, sobald:
- der Sicherheitskranz herabgelassen wurde,
- die Kesselhalterung sich in oberer Arbeitsstellung befindet,
- die Zeitschaltuhr auf Dauerbetrieb oder Zeitschaltuhrbetrieb steht.
- Das Einschalten durch Dauerdruck ist möglich, wenn die Kesselhalterung sich nicht in oberer Position befindet, allerdings nur in der niedrigen Geschwindigkeitsstufe.

• Um die Kesselhalterung in Arbeitsstellung zu fahren

- Vor dem Hochfahren der Kesselhalterung die Werkzeuge aus dem Kesselinneren herausnehmen. (Das Rührwerk wird mit Kessel auf mittlerer Höhe geliefert).
- Dann auf die Taste G drücken, um die Kesselhalterung hochzufahren.

a) Dauerbetrieb: 3.1

- Den Wahlschalter B der Zeitschaltuhr gegen den Uhrzeigersinn auf Stellung Dauerbetrieb C stellen.
- Die EIN-Taste E drücken

b) Zeitschaltuhrbetrieb:

- Den Wahlschalter B der Zeitschaltuhr im Uhrzeigersinn drehen und auf der Skala die gewünschte Dauer von 0 bis 15 einstellen. Für Arbeiten von weniger als einer Minute über eine Minute hinaus und dann wieder bis zum gewünschten Wert zurückdrehen.
- Die EIN-Taste E drücken
- Automatisches Stoppen, sobald die Zeitschaltuhr bei 0 anlangt.

c) Stoppen:

- Das Rührwerk auf niedrige Geschwindigkeit stellen, um den erneuten Start zu erleichtern (s. Abs. 3.3).
- Vorzugsweise die AUS-Taste A betätigen, dann die Kesselhalterung absenken und den Sicherheitskranz öffnen.

3.2 EINSETZEN DES KESSELS UND DER WERKZEUGE

- Wie folgt vorgehen:
- Die Kesselhalterung in untere Stellung absenken.
- Ein Werkzeug in das Innere des Kessels legen.

Hinweis: Auf die Sauberkeit der Auflageflächen zwischen Kesselkragen und Kesselhalterung achten, da sonst die Fest-stellung des Kessels erschwert oder unmöglich wird.

a) Ohne Kesselwagen 3.2a

- Den Kessel über die Kesselhalterung halten, wobei die Fest-stellkeile des Kesselkragens den Feststellhebeln genau gegen-überliegen müssen (eine einzige mögliche Stellung).
- Den Kessel senkrecht absetzen, so daß die beiden Stifte der Halterung in die Bohrungen des Kesselkragens greifen.
- Den Kessel durch Drehen der beiden seitlichen Feststellgriffe auf der Halterung verriegeln

b) Mit Kesselwagen (Standard-Lieferumfang für 80l) 3.2b

- Den Kessel genau waagerecht auf den Wagen aufsetzen und dann über die Kesselhalterung fahren. Dann Kesselhalterung um einige Zentimeter hochfahren und den Kessel feststellen (s. Abs. 3.2a).
- Den Wagen gegebenfalls wegfahren.

Vor dem Absenken der Kesselhalterung die beiden Feststellhebel vollständig lösen. Der Kessel kann sich so auf dem Wagen zentrieren und automatisch von der Halterung trennen.

c) Einsetzen eines Werkzeugs 3.2c

- Das Werkzeug auf die Werkzeughalterwelle aufstecken und zum Verriegeln gegen den Uhrzeigersinn drehen.

§5.3

3.3 WECHSEL UND WAHL DER GESCHWINDIGKEIT

• Die elektronische Geschwindigkeitsregulierung verleiht dem Benutzer die Möglichkeit einer kontinuierlichen Geschwindigkeitswahl zur Verrichtung aller Arbeiten unter optimalen Ertrags- und Qualitätsbedingungen.

- Wie folgt vorgehen:
- Die EIN-Taste drücken.
- Den Wahlschalter Geschwindigkeit im Uhrzeigersinn drehen, um die Drehzahl zu erhöhen, gegen den Uhrzeigersinn , um sie zu verringern.
- Immer bei niedriger Geschwindigkeit starten, um Spritzer oder den Auswurf von Mehl zu vermeiden. Anschließend schrittweise die Geschwindigkeit erhöhen, wobei berücksichtigt werden sollte, daß sich die Arbeitskraft (Drehmoment) bei Verringerung der Geschwindigkeit erhöht.
- Bei Verstopfungen, Geschwindigkeit verringern.

• Arbeitsgeschwindigkeit der Werkzeuge 3.3

Empfohlener Arbeitsbereich

3.4 MAXIMALE LEISTUNGEN

- Die Arbeitsleistung des Rührgerätes ist abhängig von:
- dem verwendeten Werkzeug.
- der Art, der Menge und der Festigkeit der zu bearbeitenden Masse.
- der optimalen Geschwindigkeit für die Ausführung einer qualitativ hochwertigen Arbeit.

• Zu große Verarbeitungsmengen gehen immer auf Kosten der Verarbeitungsqualität und der Lebensdauer der mechanischen Bauteile des Rührwerkes und können zur Überhitzung des Motors und seinem plötzlichen Abschalten führen (s. Abs. 5.1).

Hinweis: Einige Mehlhersteller empfehlen zum Beenden der Knetarbeiten, die Geschwindigkeit einen Augenblick lang zu erhöhen. Zum Befolgen dieser Empfehlungen unbedingt die in der nebenstehenden Tabelle angegebene Mehlmenge um 30 bis 50 % verringern.

• Empfohlene Höchstmengen

Produkte	Einheiten	Kessel (l) 40/60/80	
Einweichen (Wassergehalt 60%)	kg Mehl	12/20/25	
Pizza Wassergehalt 40%)	kg Teig	8/12/16	
Mürbeteig	kg Mehl	10/15/20	
Zuckerteig		9/15/20	
Croissant-Teig		9/18/23	
Brioche-Teig		10/18/23	
Brandteig	Liter Wasser	8/12/16	
Fleisch	kg	20/30/38	
Püree	kg Kartoffeln	20/30/38	
Zuckerwerk	kg Zucker	12/20/25	
Eiweiß	Stück Eier	80/100/120	
Genueser Biskuit		60/100/130	
Biskuit		60/100/130	
Baiser	kg Zucker	3/6/8	
Konditorcreme	kg Pulver	6/9/12	
		Werkzeuge	

3.5 AUFSTECKNABE FÜR ZUBEHÖRGERÄTE

• Die Rührwerke **Modelle "A"** sind mit einer Aufsteckna be vom Typ H12 für wechselnde Geschwin- digkeit ausgerüstet, die zum Antrieb folgender erhältlicher Zusatzgeräte dient:

3.5a

- **H 70H und HV 82H:** Fleischwolf ø 70 und ø 82 mm, System ENTERPRISE oder UNGER. Geliefert mit Trichter, Messern und Platten.
- **CX 21H:** Gemüseschneider, ausgestattet mit Scheiben zum Schneiden bis 8 mm Dicke, Schnitzeln, Raspeln, Reiben, usw.
- **P 200H:** Passiersieb für Püree, Gemüsesuppen, Kompott, Fischsuppen, usw. Geliefert mit drei verschiedenen Lochgittern.
- **AF 16H:** Wassergekühltes Schleifgerät für Messer mit weicher Schleifscheibe.

• **Um ein Zubehörgerät zu montieren, wie folgt vorgehen:**

3.5b

- Das Rührwerk bei niedriger Geschwindigkeit anhalten.
- Das Zubehörgerät je nach auszuführender Arbeit bestücken.
- Den Deckel H hochschwenken.
- Den Zapfen C des Zubehörgerätes B in die Nabe des Rührwerks A einstecken.
- Unter Drehen von B den Vierkantstift D in die Antriebswelle der Nabe A einsetzen.
- Den Stift E gegenüber der Bohrung I plazieren und das Zubehörgerät bis zum Anschlag in die Nabe A stecken.
- Die Feststellschraube G in der Vertiefung F (im Uhrzeigersinn ↻) festziehen.
- Die Geschwindigkeit entsprechend des Zubehörgerätes wählen. **3.5a**

Vor dem Montieren bzw. Abmontieren eines Zubehörgerätes muß sich das Gerät im Stillstand befinden.

• **Arbeitsgeschwindigkeiten der Zubehörgeräte: 3.5a**

VP = Geschwindigkeit der Aufstecknabe (U/Min)

empfohlener Arbeitsbereich

Reinigung, Hygiene

ACHTUNG!

Vor jedem Abbau den Netzstecker des Gerätes herausziehen.

Vor dem Einsatz eines Reinigungsmittels aufmerksam das Beiblatt mit Sicherheitshinweisen lesen und angemessene Schutzausrüstungen benutzen.

Das Gerät darf nicht mit einem Druckreiniger gereinigt werden.

4.1 ZWISCHEN ZWEI EINSÄTZEN

• Kessel und Werkzeug abnehmen.

• Den Kessel und das Werkzeug in einem Spülbecken mit heißem Wasser unter Zusatz eines desinfizierenden oder (bei Verarbeitung von fetthaltigen Zutaten) fettlösenden Reinigungsmittels waschen, anschließend mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.

• Die Halterung des Planetengetriebes, die Werkzeughalterwelle und den Sicherheitskranz mit einem feuchten Schwamm unter Zusatz eines desinfizierenden Reinigungsmittels abwischen, anschließend mit klarem Wasser abspülen.

Hinweis: Nur aluminiumverträgliche Reinigungsmittel verwenden.

4.2 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES

• Den Netzstecker herausziehen.

• Den Kessel und die Werkzeuge im Spülbecken unter Zu satz eines desinfizierenden oder fettlösenden Reinigungsmittels waschen, anschließend mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen. Lediglich der Kessel kann in der Spülmaschine gespült werden.

• Die Halterung des Planetengetriebes, das Innere der Werkzeughalterwelle, den Sicherheitskranz, die Kesselhalterung und besonders die Auflageflächen des Kessels sowie ggfs. das Gehäuse des Rührwerkes mit einem feuchten Schwamm unter Zusatz eines desinfizierenden Reinigungsmittels abwischen und anschließend abspülen.

• Überprüfen, ob alle Teile richtig gereinigt wurden.

Hinweis: Auf Materialverträglichkeit der für die Aluminiumteile verwendeten Reinigungsmittel achten.

- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, die die Oberflächen verkratzen könnten.
- Beachten Sie bei der Reinigung der verschiedenen Zubehörgeräte deren Bedienungsanleitung.

Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gereinigt werden.

• Regelmäßig:

- Mindestens einmal pro Monat die auf der Rückseite des Gerätes Lüftungsschlitze von Staub befreien (Ursache von Überhitzung).
- Mindestens einmal jährlich die hintere Abdeckung abnehmen, das Gebläse von Staub befreien und wieder einbauen.

4.3 MEHLSTAUB

Um die Entstehung von Mehlstaub beim Beladen des Kessels zu verringern, empfiehlt sich:

- den Mehlsack oder -behälter ohne Schütteln zu leeren,
- wenn möglich vor dem Mehl Wasser einzufüllen,
- zum Mischen von Mehl und Wasser immer auf niedriger Geschwindigkeitsstufe zu starten,
- einen leeren Mehlsack nie zu schütteln, ihn vorsichtig zusammenzurollen.

Die Einhaltung dieser einfachen Regeln trägt zur verringerten Entstehung von Mehlstaub bei und somit geringeren Allergierisiken im Zusammenhang mit diesem Staub.

Betriebsstörungen

5.1 DAS RÜHRWERK LÄUFT NICHT AN

• Überprüfen ob:
- das Rührwerk richtig angeschlossen ist.
- die Spannungsversorgung am Netzstecker stimmt.
- der Kessel sich in Arbeitsstellung befindet und der Sicherheitskranz herabgelassen wurde.
- Die Zeitschaltuhr steht auf "Null".

• Falls das Rührgerät während des Arbeitsganges abschaltet:
- Der Wärmeschutzschalter hat ausgelöst. Er wird nicht automatisch zurückgestellt. Einige Augenblicke warten, die Stromversorgung über den Schalter hinten an der Maschine unterbrechen, dann die Maschine wieder einschalten.
- Die Geschwindigkeit oder Masse verringern (s.Abs. 3.3 und 3.4).
- Wenn das Problem weiterhin besteht, die Sauberkeit der Lüftungsschlitze kontrollieren, insbesondere des Gehäuses des Frequenzumrichters (siehe § 6.1).

5.2 STÖRGERÄUSCHE ODER ANORMALER BETRIEB

• **Metallisches Geräusch**
- Ein verformtes Werkzeug, das schleift oder falsch dreht (s.Abs. 2.3).
- Beschädigter oder falsch montierter Kessel (s.Abs. 3.2).

• **Schrilles Geräusch**
- Durchrutschen des Riemens.

• **Zu geringe Leistung**
- Falsche Versorgungsspannung mit Überhitzung des Motors.
- Überlastung oder ungeeignetes Werzeug (s.Abs.3.3 -3.4).

Bei anhaltender Störung, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Fachhändlers.

5.3 VERKLEMMEN EINES WERKZEUGES AUF DER WERKZEUGHALTERWELLE

• Im allgemeinen durch unzureichende Reinigung oder durch Aufprall verursachte Verformung des Werkzeuges.

• Wird ein beginnendes Festfressen festgestellt, nicht weiterarbeiten. Ölen oder ein flüssiges Schmiermittel auftragen. Einen Moment warten, bis das Mittel wirkt.

• Durch schrittweise dosierte Kraftanwendung:
- Hin- und Herdrehen.
- Mit einem Gummihammer leicht auf das Werkzeug schlagen, nachdem der Bajonettstift entfernt wurde.
- Das verformte Teil gegebenenfalls mit Schleiftuch überschleifen.

Bei anhaltender Störung wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Fachhändlers.

Wartung

ACHTUNG!

Vor jedem Eingriff den Netzstecker der Maschine ziehen.
Die Wartung darf nur von ausgebildetem, zugelassenen Fachpersonal durchgeführt werden.

6.1 ANTRIEB

- Es wird empfohlen, mindestens einmal pro Jahr:
- den Zustand der Antriebsriemen zu überprüfen.
- das Innere des Gerätes mit einem Staubsauger von Riemenabrieb und Mehlstaub reinigen.

6.3 EINSTELLEN DES OBEREN ANSCHLAGS DER KESSELHALTERUNG

• Um mit den Werkzeugen so nah wie möglich in der Nähe des Kesselbodens zu arbeiten:
- Das einzustellende Werkzeug hochfahren, nachdem geprüft wurde, dass es sich um das längste Werkzeug handelt.
- Die beiden hinteren Schrauben der oberen Schutzblende lösen.
- Die Clipbefestigung der hinteren Schutzblende durch Ziehen auf Höhe der unteren Schlitze lösen und Blende dann abnehmen.
- Die Kontermutter A (17-er Sechskantschlüssel) lösen.
- Die Anschlagschraube B um einige Umdrehungen losdrehen.
- Gegenmutter C lockern und Schraube D um einige Umdrehungen lösen (13er Sechskantschlüssel). 6.3
- Die Kesselhalterung auf die gewünschte Höhe hochfahren (Ab-stand zwischen Kesselinnenwand und Werkzeug = 2 bis 3 mm).
- Den Auslösepunkt des Positionskontaktes mit der Schraube D einstellen und die Kontermutter C festziehen (BMXE).
- Die als mechanischer Anschlag dienende Schraube B einstellen und die Kontermutter A festziehen.

WICHTIG: Beim Hochfahren der Kesselhalterung muß die Auslösung des Elektrokontaktes 1 mm vor dem Erreichen des An-schlags liegen, sonst besteht die Gefahr der Beschädigung des Positionskontaktes.

- Falls das Werkzeug im Kessel schleift, Einstellungen erneut vornehmen.
- Überprüfung mit allen Werkzeugen vornehmen und hintere Schutzblende wieder anbauen.

6.6 ÜBERPRÜFUNG DER SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

• Das einwandfreie Funktionieren der Sicherheiten vor jedem Einsatz zu überprüfen; der Motor muss sowohl bei Öffnen des Sicherheitskranzes als auch bei Senken der Kesselhalterung innerhalb von 4 Sekunden stoppen.

• Falls eine dieser beiden Funktionen nicht gegeben ist:
- Das Gerät nicht benutzen.
- Es vom Kundendienst Ihres Fachhändlers einstellen lassen.

6.7 ELEKTRISCHE BAUTEILE

Restspannung an den Anschlüssen des Regelantriebs.

6.7 Siehe Schaltplan

• Den Zustand des Stromkabels und der elektrischen Bauteile regelmäßig kontrollieren.

• **Farbkennzeichnung der Drähte:**

- Motor : (U-V-W) schwarz

(A) rot- (E) blau - (F) schwarz- (G) orange -
(H) violett - (J) braun

- Erde : (B/C) grün/gelb
- Nulleiter : (N) blau
- Phase : (L1 - L2 - L3) braun oder schwarz
- Leistungskreis: schwarz
- Steuerkreis: rot

• **Kennzeichnung der Bauteile:**

- M OUTIL : Hauptantrieb
- M M & B : Nebenantrieb
- KM1-KM2 : Wendekombination Nebenantrieb
- D : Schutzschalter
- S1 : Sicherheitsvorrichtung Hebe- und Senkvorrichtung
- S2 : Sicherheitsvorrichtung Sicherheitskranz
- S4 : Drehschalter (Kesselbeleuchtung)
- S5 : Untere Sicherheitsvorrichtung Hebe- und Senkvorrichtung
- S6 : Obere Sicherheitsvorrichtung Hebe- und Senkvorrichtung
- S9 : Taste Senken der Kesselhalterung
- S10 : Drucktaste Heben der Kesselhalterung
- O : Drucktaste AUS
- I : Drucktaste EIN
- POT : Potentiometer
- Mi : Zeitschaltuhr
- S : Wahlschalter
- V : Variator
- V3 : Leuchtröhre 230V-40W (Kesselbeleuchtung)

6.8 ADRESSE FÜR KUNDENDIENST UND WARTUNG

Sie sollten sich vorrangig an den Verkäufer Ihres Gerätes wenden.

Für sämtliche Anfragen oder Bestellungen von Ersatzteilen bitten wir um die genauen Angaben des Maschinen-Typs, der Serien-Nummer und der technischen Daten.

• Der Hersteller behält sich das Recht vor, seine Produkte ohne Vorankündigung zu ändern.

Stempel des Verkäufers

Kaufdatum: .....

Norm-Konformität

Folgende Punkte wurden bei Entwicklung und Herstellung des Gerätes beachtet:

- die EU-Richtlinie für Maschinen 2006/42
- Die EU-Richtlinie CEM 2004/108.
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EWG
- Richtlinie Geräterecycling 2002/95/EG

2002/96/EG « WEEE »

Das Symbol " auf dem Produkt bedeutet, dass es nicht als Haushaltsmüll behandelt werden darf. Es muss viel mehr in eine Recyclinganlage für Elektrik- und Elektonik-Altgeräte gebracht werden. Sie stellen somit sicher, dass das Produkt umweltgerecht entsorgt wird und keine Belastungen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit aus einer unkontrollierten Deponierung entstehen. Zu weiteren Auskünften zum Recycling des Produkts, wenden Sie sich bitte an unsere Handelsabteilung oder Ihren Einzelhändler, den Kundendienst oder das zuständige Entsorgungsunternehmen.

2006/12/EG« Abfälle »

Die Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.
Die Recyclingbestimmungen beachten.

94/62/EG« Verpackung und Verpackungsabfälle »

Die Verpackung der Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.

Auf die Entsorgung der verschiedenen Teile der Verpackung in geeigneten Recyclingeinrichtungen achten.

- Europäische Normen:
  EN 454 -2000 Schlag- und Rührgeräte. Vorschriften zur Sicherheit und Hygiene.

Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bestätigt durch:

- die EU-Konformitäts-Zeichen, die auf der Maschine angebracht ist,
- die entsprechende EU-Konformitäts-Erklärung, die dem Garantieschein beigefügt ist.
- die vorliegende Betriebsanleitung, die dem Anwender zu übergeben ist.

Geräuschdaten:

- Der Schalldruckpegel, gemessen nach dem Test-Code EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 < 70 dBA

Schutz-Index gemäß EU-Norm 60529-2000:

- Elektrische Steuerungen IP55.
- Gesamte Maschine IP23

Integrierte Sicherheitseinrichtungen:

- Die Maschine wurde unter Einhaltung der sie betreffenden vorstehenden Vorschriften und Normen entwickelt und hergestellt.
- Das Bedienpersonal muß vor der Arbeit an der Maschine für ihre Bedienung geschult und von eventuell vorhandenen Gefahren in Kenntnis gesetzt werden (Pflicht zur Schulung des Personals am Arbeitsplatz).

Lebensmittelhygiene:

Die Maschine besteht aus Werkstoffen, die mit den Richtlinien folgender Normen übereinstimmen:

- EU-Richtlinie 1935/2004: Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Werkstoffe und Gegenstände.
- EN-Normen 601-2004: Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Aluminiumgußlegierungen.
- EN-Normen 1672-2-2005 : Vorschriften zur Hygiene

Die Oberflächen der für Nahrungsmittel bestimmten Bereiche sind glatt und leicht zu reinigen. Für die Nahrungsmittel-verarbeitung zugelassene Reinigungsmittel unter Beachtung ihrer Gebrauchsanweisung verwenden.